

INSTRUCTION MANUAL / RECIPE GUIDE

MANUAL DE INSTRUCCIONES / GUÍA DE RECETAS

PRETZEL MAKER

MÁQUINA PARA HACER GALLETAS SALADAS

Register your product and get support at / Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com/welcome

BELLA®

TABLE OF CONTENTS

ÍNDICE



IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING APPLIANCE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse or partially immerse the cord, plugs, or the entire unit in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injuries.
10. Do not use outdoors. This is for household use only.
11. Do not use for commercial purposes.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, hot water, hot oil or other hot liquids.
16. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
17. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
18. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
19. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
20. If an extension cord is used:
    a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
    b. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord; and
    c. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
21. To disconnect, remove plug from outlet.
22. Always unplug after use. The appliance will remain ON unless unplugged.

23. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
24. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
25. Use with wall receptacle only.
26. Do not use appliance for other than intended use.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

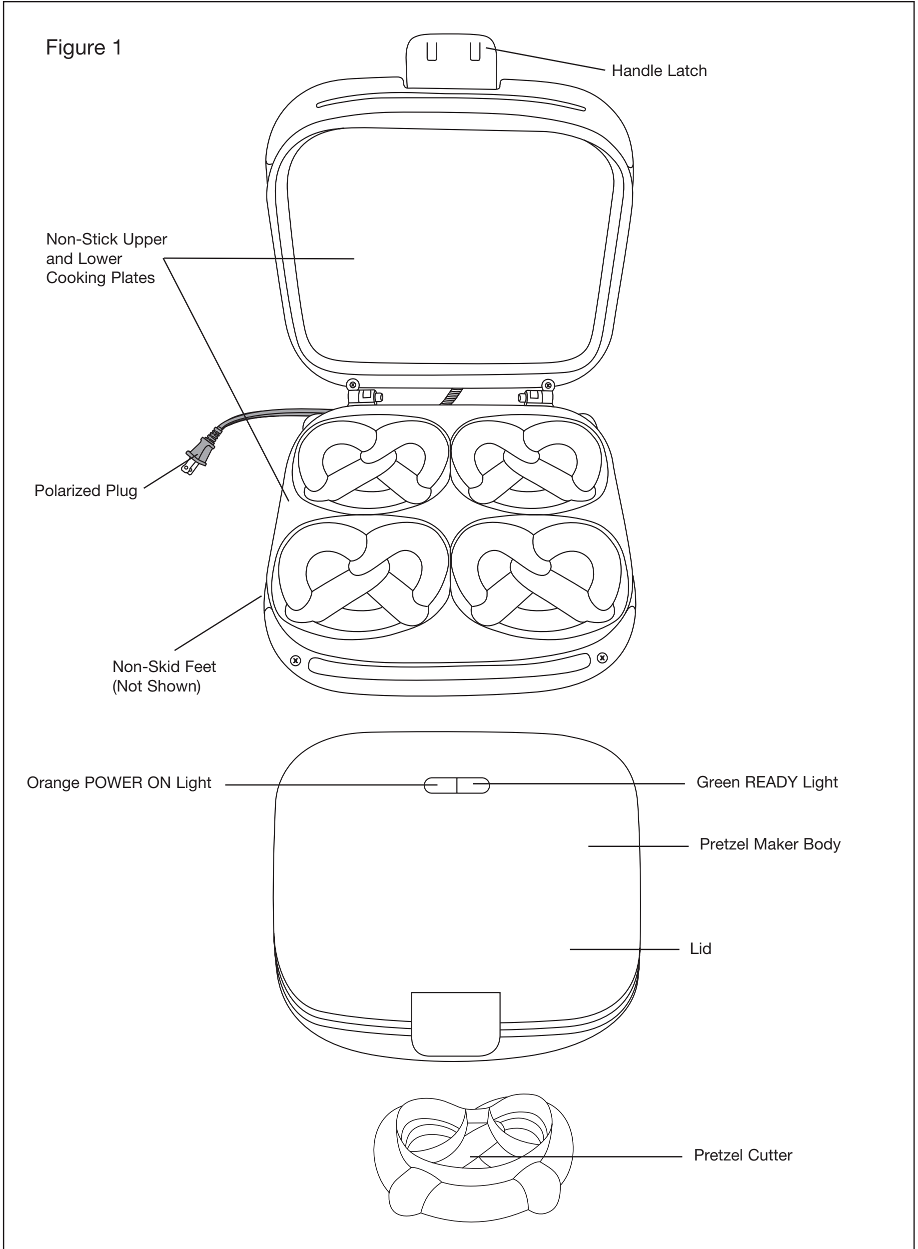
INTRODUCTION TO PRETZEL MAKING

Enjoy luscious soft pretzels in moments, in the convenience of your own kitchen!
Fresh homemade pretzels are delicious warm off the cooking plate, doused in your favorite seasonings, dunked in your favorite dip.

GETTING TO KNOW YOUR PRETZEL MAKER

Product may vary slightly from illustrations.

Figure 1



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

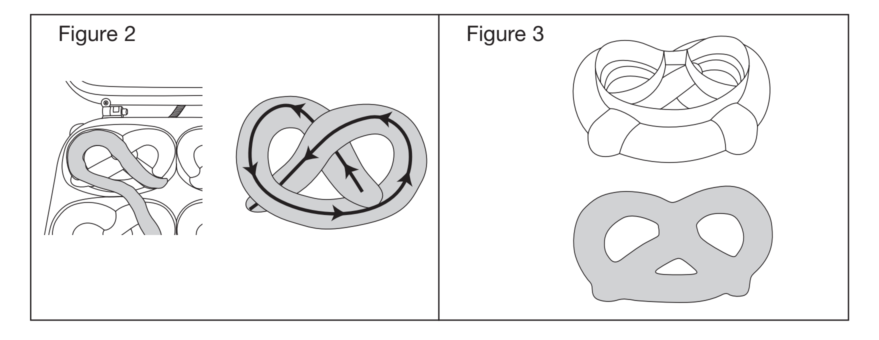
1. Carefully unpack the Pretzel Maker and remove all packaging and materials.
2. Before using your Pretzel Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge. Wash pretzel cutter in warm, soapy water; rinse and dry thoroughly.
   CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance.
   NEVER IMMERSE PRETZEL MAKER BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!
3. Set the appliance on a dry, clean and flat surface. Keep the Pretzel Maker closed until use.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Pull the handle latch up to unlock. Then lift the lid to the open position.
2. Before baking the first pretzels of the day, condition the pretzel molds. See Care & Cleaning Instructions in this Instruction Manual for a complete description.
3. Close the lid. Fold the handle latch over the handle to lock.
4. Plug unit into a 120 V AC electrical outlet to preheat. The orange POWER ON light will illuminate.

   NOTE: When your Pretzel Maker is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the appliance. However, as it may affect the flavor of the first pretzels prepared in the Pretzel Maker, it is recommended that these be discarded.
5. While preheating, prepare pretzel dough. Roll dough into a long, thin rope, no more than 1/2-inch in diameter and about 17-inches long.
6. After approximately 3 to 4 minutes, the green READY light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use.
7. Use a heat-resistant brush to apply a generous coat of oil to each of the upper and lower pretzel molds.

   IMPORTANT: Pretzel recipes may vary in bake time and brownness; doughs with more sugar will brown quicker. Note the perfect bake times for each pretzel dough recipe for future use.
8. When the Pretzel Maker is preheated, tie the pretzel knot. Run the dough from the lower right corner of the mold diagonally up to the upper left, down and around to the upper right and finish diagonally down to the lower left. Tuck the end under the front and, if necessary, press at the joints to secure the knot before baking. (See Figure 2.)
9. For a crisper, flatter presentation, roll pretzel dough to 1/4-inch to 1/2-inch thick. Use the pretzel cutter to press the familiar knotted pretzel shape. (See Figure 3.)



10. Brush with oil, add seasonings or toppings of your choice, bake 8 to 10 minutes or until golden brown.

    IMPORTANT: Do not overfill, pretzel dough will expand when baked.

    NOTE: All 4 pretzel molds do not need to be used when baking in the Pretzel Maker.
11. Use the handle to lower the top lid. Fold the handle latch over the handle to lock the Pretzel Maker closed.
12. Close the Pretzel Maker and allow to bake for approximately 8 to 10 minutes or until done. Recipe bake times may vary.

    NOTE: Check for doneness by inserting a dry toothpick into the center of the pretzel. If it comes out clean, the pretzel is ready.
13. If necessary, cover and continue baking for 1 minute at a time until pretzels are browned and baked to your liking.

    IMPORTANT: Recipes may vary in bake time and brownness; batters with more sugar will brown quicker. Note the perfect bake times for each batter recipe for future use.
14. The green READY light will cycle on and off as the unit maintains baking temperatures.
15. Wearing oven mitts, wipe the outside with a clean paper towel or cleaning cloth if necessary.
16. At the end of the bake time, pull the handle latch up to unlock and lift the lid to the open position.
17. Wearing oven mitts, remove the pretzels from the cooking plate using a non-metallic utensil. A small plastic spoon or fork will help to remove the pretzels.

    NOTE: If additional pretzels are to be baked, keep the Pretzel Maker closed to retain heat. Always wait until the green READY light illuminates before baking more pretzels.

    NOTE: Pretzels made later may bake faster because extra heat has been retained. It may be necessary to adjust to a shorter baking time to accommodate.
18. When baking is complete, unplug the power cord from electric outlet. Pull the handle latch up to unlock and lift the lid to expose the cooking plates. Allow unit to cool.
19. Remove baked pretzels; place on a cooling rack before serving.
20. Do not clean Pretzel Maker until unit is fully cooled.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. The Pretzel Maker does not disassemble for cleaning.
2. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place the Pretzel Maker in dishwasher.
3. Wash pretzel cutter immediately after use. Use a soft, soapy sponge or kitchen brush to clean. Rinse well and dry thoroughly. The pretzel cutter is top rack dishwasher safe.
4. Brush cooking plates with a clean, soft pastry brush or cloth.
5. To condition pretzel molds: pour a teaspoon of vegetable oil into each of the lower pretzel molds. Brush a generous coat of vegetable onto the upper cooking plate. Spread oil with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil.
6. Carefully follow suggested cleaning procedures below. After a time, if pretzels show signs of sticking, recondition as needed.
7. To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils.

8. To remove any batter baked onto the cooking plates, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. Allow to set for 5 minutes, then wipe softened batter off with a paper towel or soft cloth. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. A clean round kitchen brush or a toothbrush works well to remove baked-on batter from the molds. For best results, use only products with directions stating they are safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.
9. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.
2. Fold the handle latch over the handle to lock the Pretzel Maker closed.
3. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.
4. Store Pretzel Maker in its box or flat on its bottom for easy storage. Keep the clean pretzel cutter handy for next use.

CREATE YOUR OWN HOMEMADE PRETZELS!

Fulfill your snack food cravings by using some of these great pretzel ideas:

- **Italian Herb:** Brush warm pretzels with olive oil, sprinkle Italian seasoning, garlic salt, fresh grated Parmesean cheese.
- **Maple Bacon:** Brush maple syrup onto the to the top of the crescent dough. Enclose crisp bacon bits before rolling into ropes.
- **Cheezey Onion:** Smear a bit of room-temperature chive cream cheese onto the top of the crescent dough. Enclose fresh chives before rolling into ropes.
- **Barbecue:** Dunk warm pretzels into a bowl of your favorite barbeque sauce.
- **Roasted Garlic:** Dissolve roasted garlic with a pinch of salt into a drizzle of extra virgin olive oil and smear onto a pretzel for a rich flavor.
- **Sea Salt & Cracked Black Pepper:** Brush warm pretzels with olive oil, sprinkle fresh ground sea salt and cracked pepper onto the tops of the pretzels.
- **Sundried Tomato:** Cut sundried tomatoes in oil into thin strips. Brush warm pretzels with tomato oil and add sundried tomatoes to rolled ropes.



RECIPES

CRESCENT ROLL SESAME PRETZELS

Makes 4 soft pretzels

It doesn't get any easier or quicker than this!
Treat your friends and family to these delicious pretzel snacks.
Serve warm off the cooking plates, loaded with homemade fresh goodness.

1 tablespoon water

1 can Pillsbury® refrigerated crescent dinner rolls

4 teaspoons sesame seed

1 teaspoon kosher (coarse) salt

Preheat Pretzel Maker.

Unroll crescent roll dough onto work surface; separate into 8 triangles.
Cut 2 triangles in half.

Each pretzel will be made of 1-1/2 triangles.

Roll the dough into a thin rope until it is 15-inches long.

Cover your working surface with plastic wrap
and place the sesame seeds in the center.
Roll ropes in sesame seeds, pressing seeds
into the dough as the length extends to 17-inches.

Use a heat-resistant brush to apply a generous coat
of oil to each of the preheated upper and lower pretzel molds.

Add the seeded rope to the pretzel molds
and tie the pretzel knot as described in the Operating Instructions
of this Instruction Manual. (See Figure 2.)

Bake for 11 to 13 minutes or until deep golden brown.
Immediately remove from Pretzel Maker.

Allow to cool before serving.



GARLIC BUTTERED PRETZELS

Dough ingredients:

2-1/2 cups all-purpose flour
1/2 teaspoon salt
1 teaspoon sugar
1 (4-oz.) package active dry yeast
1 cup warm water

Baking Soda Wash:

1/2 cup warm water
2 tablespoons baking soda

Melted Butter:

3 tablespoons unsalted butter, melted
1 teaspoon garlic salt

Place all dough ingredients into a bowl and mix by hand or machine until well combined.

Knead for 5 minutes, until dough is soft, smooth and slack.

Cover dough in plastic wrap and allow to rest in a warm place for 30 minutes.

Transfer dough to a lightly floured work surface and divide into 6 equal pieces.

Roll each piece of the dough into a long, thin rope, about 17-inches long.

Allow the ropes to rest uncovered for 5 minutes.

Prepare the baking soda wash in a shallow bowl, mixing well until the baking soda is thoroughly dissolved.

Add the rope to the pretzel molds and tie the pretzel knot as described in the Operating Instructions of this Instruction Manual. (See Figure 2.)

Brush each pretzel sparingly with the baking soda wash. This will promote browning and enhance the crust texture.

Bake for 11 to 13 minutes or until deep golden brown. Immediately remove from Pretzel Maker.

Allow to cool before serving.

Remove the pretzels from the Pretzel Maker to a cooling rack. Add garlic salt to melted butter. Mix well. Brush pretzels with butter and serve.



SOFT CHEESY PRETZELS

1-1/2 cups all-purpose flour
2 teaspoons baking powder
1/2 teaspoon salt
1 teaspoon sugar
2 tablespoons butter, cold
1/2 cup (2 ounces) shredded mild Cheddar cheese
2/3 cup milk
1 egg, beaten
l-1/2 teaspoons Kosher salt

Baking Soda Wash:

1/2 cup warm water
2 tablespoons baking soda

Add the first 4 dry ingredients to the bowl of a food processor.

Add butter, cubed. Pulse until mixture becomes the texture of coarse meal.

Add shredded cheese and milk; pulse until dry ingredients are just moistened. Do not overmix.

Turn dough out onto a lightly floured surface.

Divide dough in quarters and roll each piece of the dough into a long, thin rope, about 17-inches long.

Add the rope to the pretzel molds and tie the pretzel knot as described in the Operating Instructions of this Instruction Manual. (See Figure 2.)

Brush each pretzel sparingly with baking soda wash. This will promote browning and enhance the crust texture.

Bake for 8 to 10 minutes or until deep golden brown. Immediately remove from Pretzel Maker.

Allow to cool before serving.



HAMMY CHEESE PRETZELS WITH HONEY MUSTARD DIP

1-1/2 cups all-purpose flour
2 teaspoons baking powder
1/2 teaspoon salt
1 teaspoon sugar
2 tablespoons butter, cold
1/2 cup (2 ounces) shredded Monterey Jack cheese
2/3 cup milk
1 egg, beaten
1-1/2 teaspoons onion salt
8 slices honey ham

Honey Mustard Dip:

3 tablespoons stone-ground mustard
2 tablespoons mayonnaise
2 tablespoons honey

Add the first 4 dry ingredients to the bowl of a food processor.

Add butter, cubed. Pulse until mixture becomes the texture of coarse meal.

Add shredded cheese, milk and beaten egg; pulse until dry ingredients are just moistened. Do not overmix.

Turn dough out onto a lightly floured surface.

Roll pretzel dough to 1/4-inch thick. Use the pretzel cutter to press into pretzel shapes. (See Figure 3.)

Brush with oil, bake 8 to 10 minutes or until pretzels are golden brown. Remove from Pretzel Maker.

Combine honey mustard dip ingredients in a small bowl. Mix well and slather over warm pretzels.

Top each pretzel with 2 slices of ham and serve.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **ONE YEAR** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja, ni total ni parcialmente, el cable, el enchufe ni la unidad completa en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o están cerca de ellos.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente de la pared cuando no lo utilice o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cable para desconectar el aparato del tomacorriente. En cambio, tome el enchufe y tire de él para desconectarlo.
8. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No lo utilice en el exterior. Este aparato es para uso doméstico únicamente.
11. No lo utilice para fines comerciales.
12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni de un horno caliente.
14. Solo utilice el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.
15. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con alimento caliente, o agua, aceite u otros líquidos calientes.
16. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe fue diseñado para entrar en el tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ningún modo.
17. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
18. Se suministrará un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
19. Hay cables de extensión más largos disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado.
20. Si usa un cable de extensión:
    a. El calibre indicado del cable de alimentación separable o del cable de extensión debe ser igual al calibre del aparato.
    b. Si el aparato tiene conexión a tierra mediante 3 conductores, el cable de extensión debe ser un cable a tierra de conductores.
    c. Por último, el cable más largo debe manipularse de modo que no cuelgue por la mesada ni la mesa, los niños no puedan jalarlo ni las personas puedan tropezar con él accidentalmente.

21. Para desconectar la unidad, desenchúfela del tomacorriente.
22. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo. El aparato permanecerá encendido a menos que se desenchufe.
23. **PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otros daños a personas o a la propiedad.
24. Cuando utilice este aparato, deje suficiente ventilación por encima y alrededor de él para la circulación del aire. No permita que este aparato esté en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropas, repasadores u otros materiales inflamables durante su uso.
25. Únicamente enchufe este aparato a un receptáculo montado en la pared.
26. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de ponerlo en funcionamiento o limpiarlo.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se debe colocar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Se debe usar el cable de alimentación corto (o cable de alimentación separable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

ADVERTENCIA SOBRE PLASTIFICANTES

PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la mesada o mesa o de otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el aparato y la superficie de la mesada o mesa. Si no se hace esto,es posible que el acabado se oscurezca; se pueden formar marcas permanentes o aparecer manchas.

CORRIENTE ELÉCTRICA

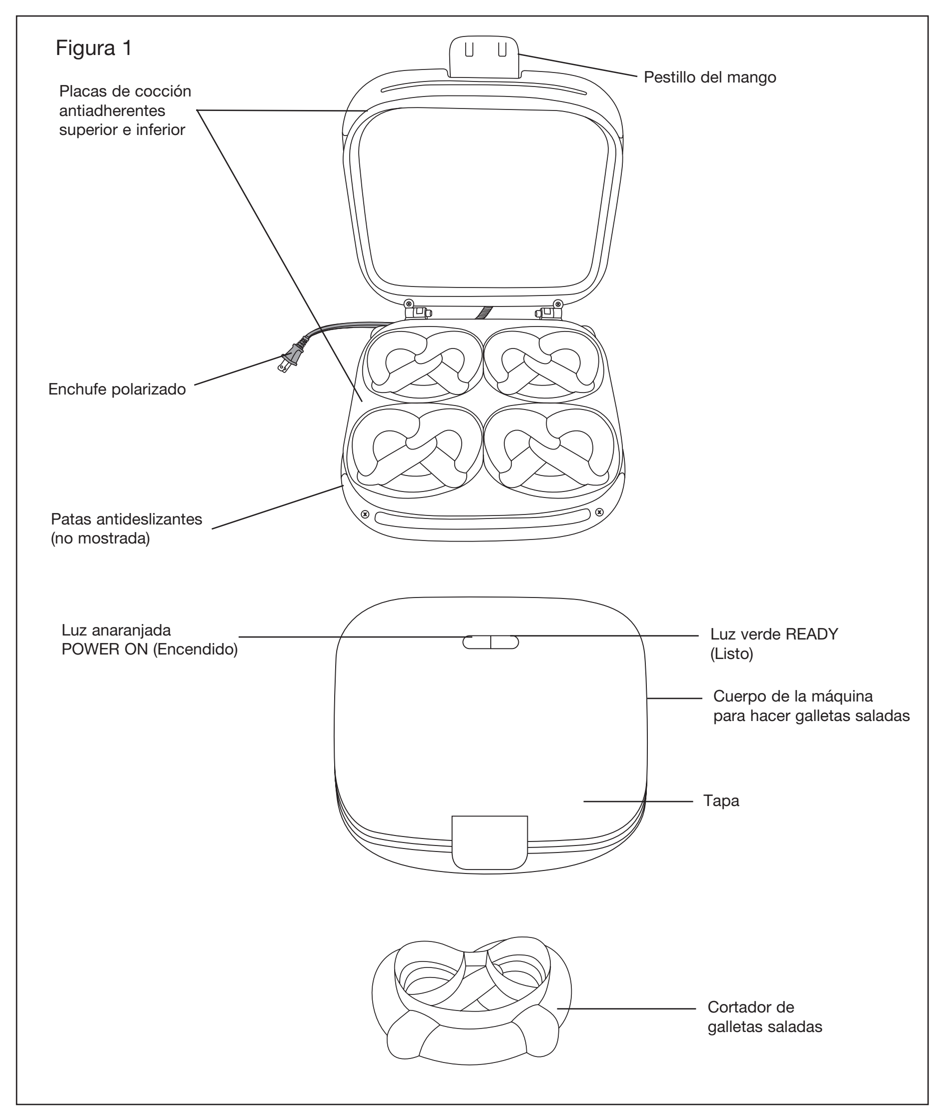
Si se recarga el circuito eléctrico con otros aparatos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros aparatos.

PRESENTACIÓN DE LA MÁQUINA PARA HACER GALLETAS SALADAS

Disfrute deliciosas galletas saladas blandas en segundos, en la comodidad de su propia cocina. Las galletas saladas caseras recién hechas son exquisitas calientes recién horneadas, rociadas con sus aderezos preferidos y sumergidas en su adobo favorito.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA PARA HACER GALLETAS SALADAS

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.



ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Desenvuelva con cuidado la máquina y retire todos los materiales del embalaje.
2. Antes de usar la máquina por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para eliminar todo el polvo y, luego, séquelas. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente húmedo o una esponja. Lave el cortador de galletas saladas con agua tibia y jabón; enjuáguelo y séquelo minuciosamente.

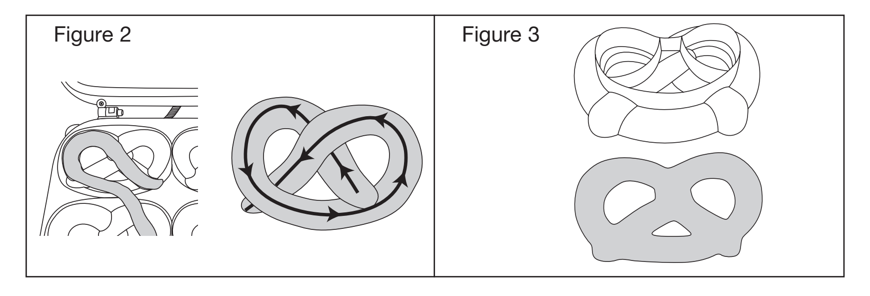
   PRECAUCIÓN: Tenga cuidado para evitar que ingrese agua dentro del aparato. **NUNCA SUMERJA EL CUERPO DE LA MÁQUINA PARA HACER GALLETAS SALADAS EN AGUA NI EN OTROS LÍQUIDOS.**
3. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y limpia. Mantenga la máquina cerrada hasta usarla.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Tire del pestillo del mango para destrabarlo. Luego levante la tapa hasta abrirla.
2. Antes de hornear las primeras galletas saladas del día, acondicione los moldes. Consulte las Instrucciones de cuidado y limpieza de este manual de instrucciones para obtener una descripción completa.
3. Cierre la tapa. Pliegue el pestillo del mango sobre el mango para trabarlo.
4. Enchufe la unidad a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA. Se encenderá la luz anaranjada de ENCENDIDO.

   NOTA: Cuando la máquina se calienta por primera vez, es posible que emita un leve humo u olor. Es normal y debería desaparecer luego de 1 o 2 usos. Esto no afecta la seguridad del aparato. Sin embargo, debido a que puede afectar el sabor de las primeras galletas saladas preparadas en la máquina, se recomienda que estas se tiren.
5. Mientras se precalienta la máquina, prepare la masa. Forme un rollo largo y fino con la masa, de no más de 1/2 pulgada de diámetro y 17 pulgadas de largo.
6. Luego de aproximadamente 3 a 4 minutos, la luz verde de LISTO se iluminará, lo que indicará que la unidad está precalentada y lista para usarse.
7. Use un cepillo resistente al calor para aplicar una capa abundante de aceite en los moldes para galletas saladas superior e inferior.

   IMPORTANTE: El tiempo de horneado y el dorado variarán según las recetas; las masas que contienen más azúcar se dorarán más rápido. Anote los tiempos de horneado perfectos de cada receta de masa para usarlos en el futuro.
8. Cuando la máquina esté precalentada, haga el nudo característico de la galleta salada. Coloque la masa desde la esquina inferior derecha del molde en diagonal hasta la esquina izquierda superior; luego, por debajo y alrededor de la esquina superior derecha y, por último, en diagonal hasta la esquina inferior izquierda. Coloque el extremo debajo de la parte frontal y, si es necesario, presione las uniones para fijar el nudo antes de hornear. (Consulte la figura 2).
9. Para lograr una presentación más crocante y aplanada, forme un rollo con la masa de 1/4 de pulgada a 1/2 pulgada de espesor. Use el cortador de galletas saladas para lograr la forma de galleta salada conocida. (Consulte la figura 3).



10. Pincele las galletas con aceite, agrégueles los condimentos o aderezos a gusto, y hornéelas de 8 a 10 minutos, o hasta que se doren.

    IMPORTANTE: No llene el molde en exceso, ya que la masa se expandirá cuando se hornee.

    NOTA: No es necesario usar los 4 moldes para galletas saladas cuando hornee en la máquina.
11. Utilice el mango para bajar la tapa superior. Pliegue el pestillo del mango sobre el mango para trabar y cerrar la máquina.
12. Cierre la máquina y deje hornear por aproximadamente 8 a 10 minutos o hasta que la masa esté cocida. Los tiempos de cocción pueden variar según la receta.

    NOTA: Para verificar si está cocida, inserte un palillo seco en el centro de la galleta salada. Si al extraerlo, el palillo está limpio, la galleta está lista.
13. Si fuera necesario, vuelva a tapar y continúe horneando de a 1 minuto por vez hasta que las galletas saladas estén doradas y horneadas a su gusto.

    IMPORTANTE: El tiempo de horneado y el dorado variarán según las recetas; las masas que contienen más azúcar se dorarán más rápido. Anote los tiempos de horneado perfectos de cada receta de masa para usarlos en el futuro.
14. La luz verde de LISTO se encenderá intermitentemente mientras la unidad mantiene las temperaturas de horneado.
15. Use manoplas para horno para limpiar la parte externa con una toalla de papel limpia o un paño de limpieza, si fuera necesario.
16. Cuando finalice el tiempo de horneado, tire del pestillo del mango para destrabarlo y levante la tapa hasta abrirla.
17. Use manoplas para horno y un utensilio no metálico para extraer las galletas saladas de la placa de cocción. Un tenedor o una cuchara de plástico pequeños ayudarán a retirar las galletas.

    NOTA: Si horneará galletas adicionales, mantenga la máquina cerrada para mantener el calor. Siempre espere hasta que se encienda la luz verde de LISTO antes de hornear más galletas.

    NOTA: Las galletas que cocine más tarde se hornearán más rápido ya que la máquina retuvo calor adicional. Es posible que sea necesario disminuir el tiempo de horneado para compensar.
18. Cuando finalice el horneado, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente eléctrico. Tire del pestillo del mango para destrabarlo y levante la tapa para dejar al descubierto las placas de cocción. Deje que la unidad se enfríe.
19. Retire las galletas horneadas; colóquelas en una rejilla para enfriamiento antes de servirlas.
20. No limpie la máquina hasta que la unidad se haya enfriado por completo.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere de poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente reparar la unidad usted mismo. Comuníquese con un técnico de reparación de aparatos eléctricos calificado si el producto necesita algún servicio.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

1. No es necesario desarmar la máquina para limpiarla.
2. Nunca sumerja el artefacto en agua u otros líquidos. Nunca coloque la máquina en el lavavajillas.
3. Lave el cortador de galletas saladas inmediatamente luego de usarlo. Para limpiarlo, use jabón y una esponja de cocina o un cepillo suaves. Enjuáguelo bien y séquelo minuciosamente. El cortador de galletas saladas puede lavarse en el estante superior del lavavajillas.

4. Limpie las placas de cocción con un pincel de repostería o un paño limpios y suaves.
5. Para acondicionar los moldes para galletas saladas: vierta una cucharadita de aceite vegetal en cada uno de los moldes para galletas inferiores. Pincele la placa de cocción superior con una capa abundante de aceite vegetal. Desparrame el aceite con un paño de cocina absorbente y limpie cualquier exceso.
6. Siga atentamente los procedimientos de limpieza que se sugieren a continuación. Luego de un tiempo, si la máquina muestra indicios de adherencia, reacondiciónela, según sea necesario.
7. Para proteger las superficies antiadherentes de primera calidad, use únicamente utensilios de plástico, nilón o madera.
8. Para eliminar la masa que se pegó a las placas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite comestible sobre la masa endurecida. Permita que se asiente durante 5 minutos; luego, limpie la masa ablandada con una toalla de papel o un paño suave. Retire las manchas rebeldes con una esponja o almohadilla de red de plástico. Un cepillo redondo de cocina o un cepillo de dientes también sirven para quitar la masa horneada adherida a los platos de cocción. Para obtener mejores resultados, solo utilice productos cuyas instrucciones especifiquen que son seguros para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No use lana de acero ni estropajos metálicos gruesos.
9. El acabado exterior debe limpiarse con un limpiador no abrasivo y un paño suave y húmedo. Séquelo completamente.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Procure que la unidad esté desenchufada y se haya enfriado por completo.
2. Pliegue el pestillo del mango sobre el mango para trabar y cerrar la máquina.
3. No tense el cable en el punto donde se conecta con la unidad, ya que podría pelarse o romperse.
4. Guarde la máquina en su caja o recostada sobre su parte inferior para almacenarla fácilmente. Mantenga el cortador de galletas saladas limpio y a mano para su próximo uso.

ELABORE SUS PROPIAS GALLETAS SALADAS CASERAS

Satisfaga sus ansias de comer bocaditos y use estas grandiosas ideas para hacer galletas saladas:

- **Hierbas italianas:** Pincele las galletas calientes con aceite de oliva; vierta en forma de lluvia aderezo italiano, sal de ajo y queso parmesano rallado fresco.
- **Tocino y arce:** Pincele la parte superior de la masa lista para hornear con jarabe de arce. Agregue trocitos de tocino crocante antes de formar rollos con la masa.
- **Cebolla y queso:** Unte un pedacito de queso crema con cebolletas a temperatura ambiente sobre la parte superior de la masa lista para hornear. Agregue cebolletas frescas antes de formar rollos con la masa.
- **Barbacoa:** Sumerja las galletas saladas calientes en un bol que contenga su salsa de barbacoa favorita.
- **Ajo tostado:** Desmenuce el ajo tostado con una pizca de sal en un chorrito de aceite de oliva extra virgen y unte esta mezcla en una galleta salada para darle un rico sabor.
- **Sal marina y pimienta negra partida:** Pincele las galletas saladas calientes con aceite de oliva, vierta sal marina recién molida y pimienta negra partida en la parte superior de las galletas.
- **Tomate secado al sol:** Corte tomates secados al sol en aceite en tiras finas. Pincele las galletas saladas con aceite de tomate y agregue los tomates secados al sol a los rollitos de masa.



RECETAS

GALLETAS SALADAS HECHAS DE PANECILLO CON SÉSAMO

Rinde para 4 galletas saladas blandas

No hay nada más fácil ni rápido que esto. Consienta a sus amigos y familiares con estos deliciosos bocaditos salados.Sírvalos calientes recién horneados, llenos de valor nutritivo fresco y casero.

1 cucharada sopera de agua

1 lata de panecillos refrigerados Pillsbury®

4 cucharaditas de semillas de sésamo

1 cucharadita de sal kosher (gruesa)

Precalentar la máquina.

Desenrollar la masa del panecillo sobre una superficie de trabajo; dividirla en 8 triángulos. Cortar 2 triángulos por la mitad.

Cada galleta salada se preparará con 1-1/2 triángulos.

Formar un rollo fino con la masa hasta que mida 15 pulgadas.

Cubrir la superficie de trabajo con un envoltorio plástico y colocar las semillas de sésamo en el centro. Formar rollos sobre las semillas de sésamo, presionar las semillas contra la masa mientras esta, se extiende hasta 17 pulgadas.

Usar un cepillo resistente al calor para aplicar una capa abundante de aceite en los moldes para galletas saladas superior e inferior precalentados.

Agregar el rollo que contiene las semillas en los moldes y hacer el nudo de la galleta salada, según se describe en las Instrucciones de funcionamiento de este Manual de instrucciones. (Consulte la figura 2).

Hornear las galletas durante 11 a 13 minutos o hasta que se doren muy bien. Retirarlas inmediatamente de la máquina.

Dejarlas enfriar antes de servirlas



GALLETAS SALADAS CON MANTECA DE AJO

Rinde para 4 galletas saladas

2-1/2 taza de harina común
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
1 paquete (4 onzas) de levadura seca activa
1 taza de agua tibia

Baño de bicarbonato de sodio:

1/2 taza de agua tibia
2 cucharadas soperas de bicarbonato de sodio

Mezcla de la mantequilla:

3 cucharadas soperas de mantequilla sin sal, derretida
1 cucharadita de sal de ajo

Colocar todos los ingredientes de la masa en un bol y mezclar a mano o a máquina hasta combinarlos bien.

Amasar durante 5 minutos, hasta que la masa quede blanda, suave y sin grumos.

Cubrir la masa con un envoltorio plástico y dejarla reposar en un lugar cálido durante 30 minutos.

Trasferir la masa a una superficie de trabajo ligeramente enharinada y dividirla en 6 partes iguales.

Con cada bollo de masa formar un rollo largo y fino de aproximadamente 17 pulgadas.

Dejar reposar los rollos al descubierto durante 5 minutos.

Preparar el baño de bicarbonato de sodio en un bol poco profundo, mezclar bien el bicarbonato de sodio hasta que se haya disuelto por completo.

Agregar el rollo en los moldes y hacer el nudo de la galleta salada, según se describe en las Instrucciones de funcionamiento de este Manual de instrucciones. (Consulte la figura 2).

Pincelar con moderación cada galleta salada con el baño de bicarbonato de sodio. Este potenciará el dorado y mejorará la textura de la corteza.

Hornear las galletas durante 11 a 13 minutos o hasta que se doren muy bien. Retirarlas inmediatamente de la máquina.

Dejarlas enfriar antes de servirlas.

Retirar las galletas de la máquina y trasladarlas a una rejilla para enfriamiento. Agregar sal de ajo a la manteca derretida. Mezclar bien. Pincelar las galletas con la manteca y servirlas.



GALLETAS SALADAS BLANDAS CON QUESO

Rinde para 4 galletas saladas blandas

1-1/2 taza de harina común
2 cucharaditas de polvo de hornear
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
2 cucharadas soperas de manteca, fría
1/2 taza (2 onzas) de queso Cheddar tierno en tiras
2/3 taza de leche
1 huevo batido
1-1/2 cucharaditas de sal kosher

Baño de bicarbonato de sodio:

1/2 taza de agua tibia
2 cucharadas soperas de bicarbonato de sodio

Agregar los primeros 4 ingredientes secos al bol de una procesadora de alimentos.

Agregar la manteca en cubitos. Procesar la mezcla hasta que su textura se asemeje a la arenilla.

Agregar el queso en tiras y la leche; procesar hasta que los ingredientes secos apenas se humedezcan. No mezclar en exceso.

Colocar la masa en una superficie ligeramente enharinada.

Dividir la masa en cuatro partes y con cada bollo de masa formar un rollo largo y fino de aproximadamente 17 pulgadas.

Agregar el rollo en los moldes y hacer el nudo de la galleta salada, según se describe en las Instrucciones de funcionamiento de este Manual de instrucciones. (Consulte la figura 2).

Pincelar con moderación cada galleta salada con el baño de bicarbonato de sodio. Este potenciará el dorado y mejorará la textura de la corteza.

Hornear las galletas durante 8 a 10 minutos o hasta que se doren muy bien. Retirarlas inmediatamente de la máquina.

Dejarlas enfriar antes de servirlas.



GALLETAS SALADAS DE QUESO Y JAMÓN CON ADOBO DE MOSTAZA Y MIEL

Rinde para 4 galletas saladas

1-1/2 taza de harina común
2 cucharaditas de polvo de hornear
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
2 cucharadas soperas de manteca, fría
1/2 taza (2 onzas) de queso Monterey Jack en tiras
2/3 taza de leche
1 huevo batido
1-1/2 cucharaditas de sal de cebolla
8 rodajas de jamón con miel

Adobo de mostaza y miel:

3 cucharadas soperas de mostaza molida con piedra
2 cucharadas soperas de mayonesa
2 cucharadas soperas de miel

Agregar los primeros 4 ingredientes secos al bol de una procesadora de alimentos.

Agregar la manteca en cubitos. Procesar la mezcla hasta que su textura se asemeje a la arenilla.

Agregar el queso en tiras, la leche y el huevo batido; procesar hasta que los ingredientes secos apenas se humedezcan. No mezclar en exceso.

Colocar la masa en una superficie ligeramente enharinada.

Formar un rollo con la masa de 1/4 de pulgada de espesor. Usar el cortador de galletas saladas para dar forma a la masa. (Consulte la figura 3).

Pincelar las galletas con aceite, hornearlas durante 8 a 10 minutos o hasta que se doren. Retirarlas de la máquina.

Combinar los ingredientes del adobo de mostaza y miel en un bol pequeño. Mezclar bien y untar la mezcla sobre las galletas saladas calientes.

Cubrir cada galleta con 2 rodajas de jamón y servirlas.

Sumergir las galletas saladas de queso y jamón en la mostaza y la miel, si lo desea.



GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

SENSIO Inc. garantiza mediante la presente que por el periodo de **UN AÑO** a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos en materiales y mano de obra y por 90 días para las piezas no mecánicas. A su sola discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará cualquier producto que resultara defectuoso, o emitirá un reembolso sobre el producto durante el periodo de garantía. Cualquier reembolso al cliente será a valor prorrateado con base en el periodo restante de la garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador original al detal y no es transferible. Conserve el recibo original de compra ya que se requiere la prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas de ventas al detal que venden este producto no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera los términos y condiciones de esta garantía.

EXCLUSIONES: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni daños resultantes de cualquiera de los siguientes aspectos: uso negligente de este producto, uso de voltaje o corriente inadecuada, mantenimiento de rutina inadecuada, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje; reparación o alteración por personas distintas del personal calificado de SENSIO Inc. La garantía tampoco cubre Actos de Dios, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no será responsable de ningún daño inherente ni resultante causado por el incumplimiento de ninguna garantía expresa o implícita. Excepto hasta el alcance prohibido por la ley vigente, cualquier garantía implícita de mercabilidad o conveniencia para un fin particular está limitada en tiempo a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños inherentes o resultantes o limitaciones sobre cuánto tiempo dura una garantía implícita, y en consecuencia, puede que las limitaciones o las exclusiones estipuladas arriba no se apliquen a su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, la provincia y/o jurisdicción.

CÓMO OBTENER SERVICIO BAJO GARANTÍA: Ud. Debe ponerse en contacto con el Servicio al cliente en el número: 1-866-832-4843. Un representante de Servicio al cliente tratará de resolver los problemas de garantía por teléfono.Si el Representante de servicio al cliente no logra resolver el problema, se le dará un número de caso y se le solicitará devolver el producto a SENSIO Inc. Coloque una etiqueta en el producto que incluye: su nombre, dirección, número de teléfono para contacto de día, número de caso y descripción del problema. También, incluya una copia de recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc.no asumirá ninguna responsabilidad respecto al producto devuelto durante el tránsito al Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.







For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com